

Q/KGZ

开原果榛一族电子商务有限公司企业标准

Q/KGZ 0001S—2022

每日坚果

2022-05-20 发布

2022-06-20 实施

开原果榛一族电子商务有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准的安全性指标依据 GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》、GB 16325-2005《干果食品卫生标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其中霉变粒指标、铅指标严于国家食品安全指标。

本标准由开原果榛一族电子商务有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：于彪

本标准属首次发布。

每日坚果

1 范围

本标准规定了每日坚果的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以生干或熟制的坚果仁与籽类食品（榛子仁、扁桃仁、巴旦木仁、核桃仁、南瓜子仁、腰果仁、开心果仁、碧根果仁、夏威夷果仁等）中的一种或几种为原料，添加水果干制品、蜜饯（蔓越莓干、蓝莓干、提子干、黑加仑干、葡萄干、樱桃干、草莓干、红香妃等）中的一种或几种，经挑选、混合、计量、包装等工艺制成的坚果干果混合制品（每日坚果）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志	
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB 14884	食品安全国家标准	蜜饯
GB 16325	干果食品卫生标准	

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第123号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 坚果仁、籽类：应符合 GB 19300 的规定。

3.1.2 水果干制品：应符合相应的产品标准及 GB 16325 的规定。

3.1.3 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。

3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
色泽	具有各种原料固有的色泽	取混合均匀的样品置于清洁、干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、嗅其气味，品其滋味。
滋味、气味	具有各种原料固有的滋味和气味，无异味，无酸败味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
霉变粒/(%)	≤ 0.4	GB 19300 附录 A
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.50	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

3.4 微生物限量

菌落总数、大肠菌群、霉菌限量应符合表3的规定；致病菌限量应符合表4的规定。

表3 菌落总数、大肠菌群、霉菌指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b / (CFU/g)	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^c / (CFU/g) ≤	25				GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。b 仅适用于含蜜饯的混合制品。 c 仅适用于含有经烘炒工艺加工制成熟制坚果仁及籽类制品或含有蜜饯的混合制品。					

表4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 平板计数法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法进行检验。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 检验分类

产品检验分入库检验、出厂检验与型式检验。

4.2 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由企业的质检部门按标准要求检验或验证供方合格证明，合格后方可入库使用。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品出厂检验项目包括：感官要求、霉变粒、净含量、大肠菌群。

4.3.2 产品必须经过企业质检部门按照标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

4.4 型式试验

4.4.1 型式检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 组批

以同一批投料、同一工艺、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

4.6 抽样方法和数量

从成品库同批产品的不同部位随机抽取一定数量的样品，分成两份，一份用于检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.7 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

预包装产品销售包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的有关规定，包装应牢固、严密。

5.3 运输

运输工具应清洁干燥，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时轻搬、轻放。

5.4 贮存

5.4.1 产品应贮存于清洁、干燥、阴凉处，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

5.4.2 在符合本标准规定的贮运条件下，自生产之日起，产品保质期为 9 个月。

Q/KGZ 0001S—2022